

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Vitigno Lacrima

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 88	
Famiglia: <i>Vitaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Vitis</i> L.	
Specie: <i>V. vinifera</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Vitigno Lacrima	
Significato del nome comune della varietà: forse legato al suo colore carico usato, in piccole quantità, per "colorare" altri vini	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato)	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)	
Alto	
Data inserimento nel repertorio	Ultimo aggiornamento scheda
19/06/2023	
Ambito locale	Comune di Amelia
Modica quantità	10 barbatelle



Cenni storici, origine, diffusione

L'area di diffusione umbra del vitigno Lacrima è il comprensorio dell'amerino. Riguardo i cenni storici ad oggi non risultano documenti o testimonianze scritte della sua presenza nel passato. Ne sono una prova indiretta la presenza sul territorio presso vigneti antichi, risalenti all'inizio del '900, come desunto anche da rilevazioni antropologiche di campo.

Secondo la testimonianza del Sig. Arice il vitigno Lacrima era un vitigno che raramente si usava da solo ma che serviva a condire il Montepulciano, che in zona dà quasi sempre risultati mediocri, ma che un tempo veniva molto apprezzato per l'abbondante fruttificazione: «Ricordo che quando un signore di Amelia chiese il parere a mio nonno sul fatto che intendesse sostituire diversi vecchissimi filari di Lacrima di una sua vigna con il Grenace (nome locale dialettale del Cannonau) lui rispose: "Se qualcuno prima di te piantò una vite spargola e poco produttiva e ce l'ha tenuta per 100 anni, un buon motivo ci sarà, non credi?"».

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Il vitigno "Lacrima" è una varietà minore che, in base alle informazioni ad oggi disponibili, risulta presente in Umbria nel solo territorio di Amelia (TR).

L'ambito locale è circoscritto al Comune di Amelia.

Descrizione morfologica

Principali caratteri morfologici.

Giovane germoglio	Valore
Apice	Semiaperto
Intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	Nulla
Densità dei peli striscianti dell'apice	Media
Colore del lato ventrale degli internodi	Verde e rosso
Colore del lato dorsale	Verde e rosso
Numero di viticci consecutivi	2
Foglia giovane (4a foglia)	Valore
Colore pagina superiore	Bronzato
Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore	Elevato
Infiorescenza	Valore
Organi sessuali	Stami riflessi e molto corti, gineceo completamente sviluppato
Livello di inserzione della prima infiorescenza (nodo)	Quarto
Numero di infiorescenze per germoglio	2
Foglia adulta	Valore
Lunghezza (cm)	12,15
Larghezza (cm)	15,85
Lunghezza picciolo (cm)	6,89
Forma del lembo	Cuneiforme/Pentagonale
Numero di lobi	3/5
Distribuzione pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore	Fino alla prima biforcazione
Distribuzione pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore	Fino alla terza biforcazione
Distribuzione pigmentazione antocianica sul peduncolo	Molto estesa
Depressioni del lembo	Assenti o molto deboli
Ondulazione del lembo tra le nervature principali o secondarie	Assente
Profilo del lembo in sezione trasversale	Piano
Bollosità della pagina superiore	Debole
Forma dei denti	Entrambi rettilinei
Altezza dei denti in rapporto alla loro base	Media
Grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	Molto aperto

Forma della base del seno peziolare	A parentesi graffa
Denti nel seno peziolare	Assenti
Base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	No
Grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori	Aperti
Forma della base dei seni laterali superiori	a V
Presenza dei denti nei seni laterali superiori	Assenti
Profondità dei seni laterali superiori	Poco profondi
Densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo	Bassa
Densità dei peli eretti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo	Media
Densità dei peli striscianti sul picciolo	Bassa
Densità dei peli eretti sul picciolo	Media
Lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana	Più corto
Grappolo	Valori
Lunghezza (cm)	15,91
Peso (g)	120,09
Compattezza	Medio spargolo
Forma	Piramidale
Numero di ali	1
Lunghezza del peduncolo	3,56
Lignificazione del peduncolo	No
Acino	Valori
Lunghezza (cm)	1,36
Diametro (cm)	1,63
Peso (g)	1,57
Forma	Sferoidale
Colore della buccia	Blu nero
Pruina	Medio alta
Intensità della pigmentazione antocianica della polpa	Debole
Consistenza della polpa	Molle
Sapore particolare	Assente
Sviluppo e numero dei vinaccioli	Completo, da 1 a 3
Ombelico	Assente

Caratteristiche agronomiche

La varietà mostra di essere piuttosto tollerante agli stress termici ed alla siccità.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche ambientali del comprensorio

Il comprensorio di coltivazione è caratterizzato da terreni localizzati ad una quota variabile dai 50 ai 400 m s.l.m., con pendenza variabile dal 1% al 16%. Questo areale è caratterizzato da terreni pedologicamente differenti, quali: 1) terreni vulcanici costituiti da tufi stratificati, alternati a pomici, ceneri e lapilli; 2) sabbiosi-argillosi lacustri; 3) argille sabbiose e sabbie giallastre più o meno argillose con lenti di conglomerati, di ambiente marino. Il terreno presenta le seguenti caratteristiche prevalenti: struttura franco-limoso; pH sub-alcino; calcare attivo non superiore all'11%; sostanza organica più che sufficiente; Fosforo assimilabile, Potassio scambiabile, Boro, Rame e Ferro sono spesso superiori alle relative soglie di sufficienza.

Dal punto di vista climatico, tale comprensorio è quello più caldo dell'Umbria, facendo registrare una disponibilità termometrica mediamente variabile da 1.800 a 2.000 gradi giorno (indice di Amerine-Winkler calcolato dal 1° aprile al 30 settembre, base 10 °C) e da 2.300 a 2.600 gradi eliometrici (indice di Huglin). Per quanto riguarda le precipitazioni emerge una disponibilità idrica supportata dalle piogge che può essere considerata sufficiente a consentire il pieno svolgimento delle fasi fenologiche della vite, inclusa la perfetta maturazione delle uve. Nello specifico la maggior parte della precipitazione è concentrata nella stagione autunnale (circa il 35% del totale annuo).

Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

Nella tabella 1 si riportano i dati raccolti nel periodo 2011-2013 dalle piante coltivate presso il Vigneto Sperimentale e

sulle uve qui raccolte e oggetto di micro-vinificazioni presso la Cantina Zanchi.

Tabella 1. Parametri produttivi e caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia

Specifiche rilievo dati	Parametro	Lacrima
Produttività (2011-2013)	Produzione/ceppo (Kg)	3,4
	Peso del grappolo (g)	270
	Peso dell'acino (g)	2,01
	Acini/grappolo (numero)	134
Composizione delle uve alla vendemmia (2011-2013)	Zuccheri (°Brix)	23,4
	Acidità (g/l)	6,9
	pH	3,43
	Antociani totali (mg/l)	670
	Polifenoli (D.O. 280 nm)	93

Utilizzazione

Il vino prodotto da uve del Vitigno Lacrima ha dimostrato buone attitudini, concernenti l'acidità ed il profilo aromatico, atte a costituire un vino specifico e per alcune caratteristiche anche riconoscibile.

Attitudini enologiche

La gradazione alcolica del vino del vitigno Lacrima è risultata intorno ai 13,3 % vol., mentre i valori di pH e di acidità totale rientrano nella media (Tab. 2)

Tabella 2. Composizione del vino (annate 2011-2012)

Parametro	Lacrima
Alcool (%)	13,5
Estratto secco (g/l)	2,26
Acidità totale (g/l)	5,6
Polifenoli totali (mg/l)	783
Tannini (mg/l)	396
Antociani (mg/l)	4
Intensità colorante	2,4

A livello di caratteristiche sensoriali, il vino di Lacrima ha mostrato di avere un aspetto cromatico di colore rosso con note porpora. Ha evidenziato, inoltre, un profilo olfattivo neutro, leggermente vinoso; un aspetto gustativo in cui si percepisce l'acidità che risulta poco persistente in bocca, leggermente amaro. Nel complesso si caratterizza per dare potenzialmente un vino neutro buono per tagli di rosato o base di spumante.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

È stato realizzato un vigneto sperimentale, autorizzato con la Determinazione Dirigenziale della Regione dell'Umbria n° 6494 del 23/07/2008. Tale impianto ha una superficie di 0,30 ha, è sito nel comune di Amelia (TR) presso l'Azienda Vitivinicola Zanchi. In questo vigneto sperimentale sono presenti svariati vitigni, con un numero di ceppi tali da poter assicurare un quantitativo d'uva necessario a tracciare un idoneo profilo sia agronomico sia tecnologico.

Bibliografia di riferimento

Palliotti A., Cini R., 2013. "Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni minori dell'Amerino" in "Tra antiche mura... uno scrigno di ricchezze". Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Collana "I Quaderni della Biodiversità" n.2. Ed. 3A-PTA, pagg. 148-165.